Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Veuillez lire et conserver ce guide d’entretien et d’utilisation

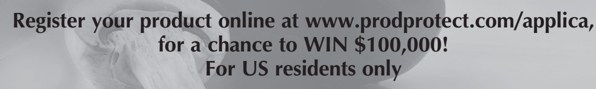


Wide-Mouth Food Processor

Procesador de boca amplia para alimentos

Robot culinaire à grand orifice





Register your product online at www.prodprotect.com/applica, for a chance to WIN $100,000!
For US residents only

Registre su producto en la Internet en el sitio Web www.prodprotect.com/applica y tendrá la oportunidad de GANAR $100,000!
solamente para los residentes de EE.UU

Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse www.prodprotect.com/applica et courez la chance de GAGNER 100 000 $!
aux résidents du É.-U seulement



USA/Canada 1-800-231-9786
Mexico 01-800-714-2503

www.applicaconsumerproductsinc.com

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)
1-800-738-0245

Models
Modelos
Modèles

- ❑ **FP2500**
- ❑ **FP2500S**
- ❑ **FP2510S**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following.

- ❑ Read all instructions.
- ❑ To protect against risk of electrical shock, do not put base, cord or plug in water or other liquid.
- ❑ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❑ Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- ❑ Avoid contacting moving parts.
- ❑ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- ❑ The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- ❑ Do not use outdoors.
- ❑ Do not let cord hang over edge of table or counter.
- ❑ Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A scraper may be used, but it must be used only when the food processor is not running.
- ❑ Blades are sharp. Handle carefully.
- ❑ To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- ❑ Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- ❑ Never feed food into chute by hand. Always use food pusher.
- ❑ Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- ❑ Do not use appliance for other than intended use.
- ❑ Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used, but only when the food chopper is not running.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Note: The maximum rating is based on the chopping blade. Other attachments may draw significantly less power.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

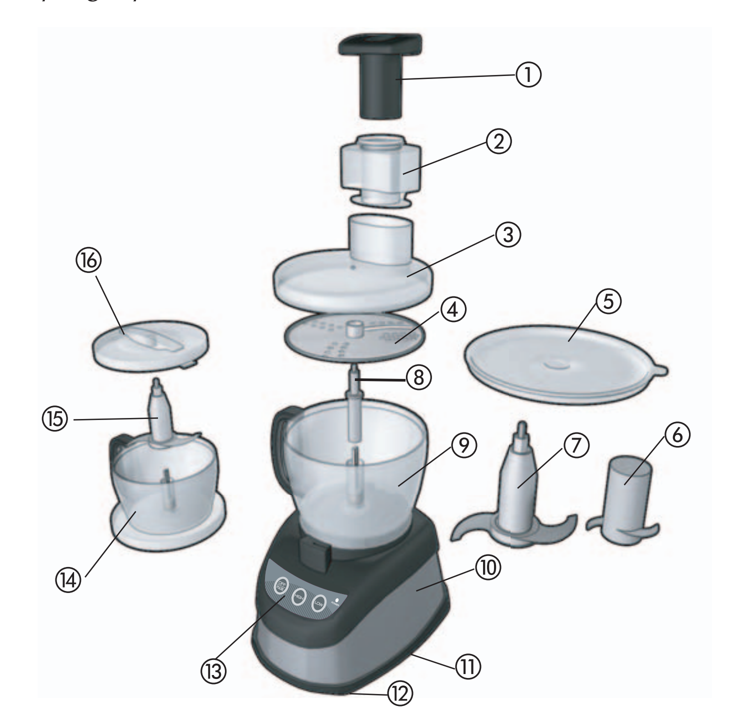
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover.** There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15 amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6 amperes.) When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



A

† **1. Food pusher (Part # FP2500-01 [white] / FP2500S-01 [black])**
† **2. Wide-mouth feed chute (Part # FP2500-02)**
† **3. 10-cup processing workbowl cover (Part # FP2500-05)**
† **4. Reversible slice/shred disc (Part # FP2500-08)**
† **5. Storage lid (models FP2510S / FP2500S) (Part # FP2500S-09)**
† **6. Dough blade (Part # FP2500-10)**
† **7. Large, stainless steel chopping blade (Part # FP2500-03)**
† **8. Disc stem (Part # FP2500-11)**
† **9. 10-cup processing workbowl (Part # FP2500-06)**
10. Base
11. Cord wrap (under base)
† **12. Non-skid suction feet (Part # FP2500-12)**
13. Controls
† **14. 3-cup processing workbowl (model FP2510S) (Part # FP2510S-13)**
† **15. Small, stainless steel chopping blade (model FP2510S) (Part # FP2510S-04)**
† **16. 3-cup processing workbowl cover (model FP2510S) (Part # FP2510S-07)**
† Consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

- Remove all packing material and any stickers from the product.

Important: Handle chopping blades and slice/shred disc carefully. They are very sharp.

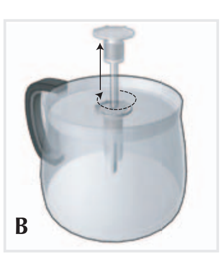
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Select a level, dry countertop where the appliance is to be used, allowing air space on all sides to provide proper ventilation for the motor.

ASSEMBLING THE PROCESSOR

How to Insert and Remove the Center Post:

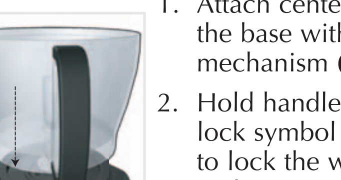
The center posts of both bowls are removable:

1. Turn the bowl upside down.



2. Grasp the clear outer tabs and turn the center post clockwise until the lower tabs are free. Lift the post out **(B)**.
3. To return to its original position, place center post into smaller opening in bottom of workbowl and turn counterclockwise until tabs snap into place.

How to Lock the Large and Small (model FP2510S only) Workbowls in Position:



1. Attach center post to workbowl. Place the workbowl on the base with handle turned to the right of the locking mechanism **(C)** over the unlock symbol .
2. Hold handle and rotate workbowl clockwise toward the lock symbol until it clicks firmly into place **(D)**. Be sure to lock the workbowl in place before attaching the blades and cover.

How to Lock the Cover:



1. Place cover over workbowl with the small latch to the right of the workbowl's handle **(E)**.
2. Hold feed chute of workbowl cover and rotate cover clockwise until cover locks into place.

Important: For your protection this appliance has an interlock system. The processor will not operate unless the workbowl, cover and wide-mouth feed chute are properly locked in place.



3. If using the large workbowl, place the wide-mouth feed chute on top of the cover with the small tab to the right of the workbowl's handle. Turn clockwise until it clicks into position over the handle.

4. Insert the food pusher into the central tube of the wide-mouth feed chute. Turn clockwise to lock in place. The pusher is used to guide foods through the feed chute and can be removed when adding liquid or additional foods while the processor is running. To remove, turn counterclockwise.

CONTROLS


F

The controls are located on the front of the base **(F)**. Press PULSE, HIGH or LOW to select a function (see directions below).

OFF/PULSE:

- Processor should be stored in OFF position and unplugged when not in use.
- Use PULSE for short processing tasks. This lets you control the size and uniformity of foods being chopped.
- The OFF/PULSE button must be pressed and held for the appliance to operate in PULSE mode. When released, the appliance will stop.
- The motor of the processor will run as long as the OFF/PULSE button is held down. Press the button and then release to allow the blades to stop running and the food to fall to the bottom of the workbowl.
- Pulsing gives better control when chopping, mincing, mixing and blending foods. You can control the size of the foods, from coarse to fine.

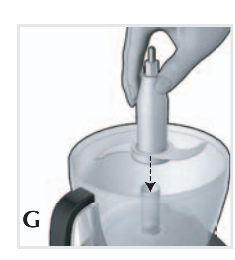
HIGH and LOW:

When either speed is selected, the processor will run continuously until the OFF/PULSE button is pressed.

HOW TO CHOP IN THE LARGE OR SMALL (model FP2510S only) WORKBOWL:

The chopping blade is used to coarsely or finely chop, mince, mix and puree foods to a smooth consistency.

1. Lock workbowl into position (see **Illustrations B and C**).


G

2. Hold chopping blade by center shaft and insert onto center post **(G)**.

Caution: The blade attachments are very sharp. Use caution when handling and storing.

3. Place food in workbowl.
4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating clockwise (see **Illustration D**).
5. When using large workbowl, place the wide-mouth feed chute and food pusher in place.

Important: Never use your fingers to direct food through the chute.

6. Select your desired speed (PULSE, LOW or HIGH).

Note: Process foods for no more than a few seconds at a time. Pulsing produces excellent results and offers greater control.

7. If using small workbowl, press OFF/PULSE and wait for blades to stop revolving. If using large workbowl, food can be added while processor is running; remove food pusher and insert food through the feed chute. Replace food pusher in chute.

Important: Be sure chopping blade has completely stopped spinning before removing cover from processor.

8. Press the OFF/PULSE button and allow blades to stop revolving before removing cover. Twist cover toward 🔓 to remove.
9. Unlock workbowl by turning it counterclockwise and lift off base.

Note: Remove bowl from appliance before removing blade to prevent food from leaking through the center opening of the bowl.

10. Carefully remove chopping blade.
11. Unplug appliance when not in use.

Helpful Tips for Chopping and Blending:

- The processor works very quickly.
- Watch carefully to avoid over-processing foods.
- The PULSE button offers the best control and results.
- For best results, process foods that are about the same size.
- Do not overload the bowl.
- Never walk away from the processor while it is on.
- Use hot but never boiling liquids.
- Do not process more than ¾ cup liquid in the small workbowl and 3 cups liquid in the large workbowl at one time.
- To process meat, use no more than ¾ cup in the small workbowl and 2 cups of ¾-inch cubes. Process using PULSE in 5 second intervals.
- The small workbowl has a capacity of 3 cups and the large workbowl has a capacity of 10 cups.
- Insert a funnel into the feed chute when adding ingredients such as, oil, flour and sugar.

USING THE DOUGH BLADE

This blade makes preparing dough and pastry efficient and time-saving.

1. Use this blade in the large workbowl. This blade does not extend to the outside rim of the workbowl, so it cannot incorporate flour when very small amounts of flour are being processed.

Note: Use the metal blade for mixtures that contain less 2 cups of flour.

2. Push dough blade down as far as it will go into workbowl.
3. Insert all the dry ingredients into the workbowl.

4. Place cover on workbowl. Add wide-mouth feed chute and food pusher. Process to blend.
5. Add liquids through the small feed chute with machine running.

HOW TO SLICE OR SHRED IN LARGE WORKBOWL

1. Lock workbowl into position (see **Illustrations B and C**).
2. Place disc stem onto center post in workbowl.
3. Carefully place slice/shred disc on stem with appropriate side up (depending on work to be done).

Caution: The blade attachments are very sharp. Use caution when handling and storing.

4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating cover clockwise (see **Illustration D**).
5. Fill feed chute with food. Select regular opening or wide-mouth, depending upon size of food to be processed. Position food pusher over food **(H)**.



OR



6. Select PULSE, LOW or HIGH; press firmly on food pusher to guide food through processor, but do not force it.

Note: Heavy pressure on the pusher does not speed the work; use the pusher only as a guide. Let the processor do the work.

7. When finished, press OFF/PULSE and wait for disc to stop rotating before removing cover. Twist cover toward to remove.
8. Carefully remove slice/shred disc. Unlock workbowl by turning it counterclockwise and lifting it off the base.
9. Unplug appliance when not in use.

Helpful Tips When Slicing and Shredding:

- Before slicing round fruits and vegetables in the processor, cut a thin slice from the bottom so food will be more stable. Place food cut side down in feed chute.
- Always remove seeds and pits before processing.
- Select foods that are firm and not overripe.
- Remove the core from hard vegetables, such as cabbage.
- When slicing thinner vegetables, cut them just short of the length of the feed chute and stand them vertically in feed chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.

- Shred hard cheeses at room temperature.
- Soft and semi-hard cheeses should be well chilled before shredding.
- After food has been processed, remove the cover and invert on countertop. Remove the slice/shred disc before removing the workbowl from the processor. Place the disc on top of the inverted workbowl cover.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

Note: Do not attempt to sharpen the cutting edges of the blades or discs. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

CARE AND CLEANING

Note: Before cleaning, be sure unit is turned off and cord is unplugged.

- Completely disassemble processor parts before washing.
- Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
- Wipe base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, nonabrasive cleaner. Do not immerse base in liquid.
- All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher. Hand washing of plastic parts will help to maintain the processor's appearance.
- If washing by hand, fill workbowl with hot soapy water and rapidly raise and lower the cutting blade and discs up and down on the center shaft.
- If your sink has a sprayer nozzle, you will find it helpful in rinsing the blades.
- If washing in a dishwasher, place removable parts on top rack only – not in or near utensil basket.
- Some staining of parts may occur. Make a paste of 2 tablespoons baking soda / 1 tablespoon water. Apply to stains and let stand overnight. Rinse and dry.
- Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
- Do not allow blades or discs to soak in water for long periods of time.
- Remove the workbowl cover and blade. Invert an empty 35-mm film canister over the hole in the workbowl. Fill with hot, soapy water and allow to soak.
- Remember to clean the internal shaft of the chopping blade; use a baby bottle brush to remove any clogged food particles.
- If you are having trouble closing the cover over the workbowl, apply a small amount of vegetable oil to the rim of the cover and workbowl. This should make the pieces work smoother when attaching the cover to the bowl.

RECIPES

OLIVE TAPENADE

½ cup pitted Kalamata olives

¼ cup Sicilian green olives

4 anchovy fillets

1 large clove garlic, minced

2 tbsp. capers

¼ cup tuna

1 tbsp. lemon juice

1 cup packed basil leaves

¼ cup mayonnaise

¼ cup olive oil

Combine first 8 ingredients in workbowl of **Black & Decker® Food Processor** fitted with cutting blade. Add mayo and blend. Drizzle oil down small feed chute. Process until smooth.

Serve immediately with veggies or cover and refrigerate until ready to serve. For the most flavor, allow mixture to stand until it comes to room temperature.

Serve on crisp toast rounds or toasted baguettes.

Makes about 1½ cups.

AU GRATIN POTATOES

1½ lbs. baking potatoes (about 3)

1 large onion

6 ounces Swiss cheese

1 slice dry French, Italian or white bread

½ tsp. salt

¼ tsp. garlic pepper

¼ cup melted butter or margarine

Using slicing blade of **Black & Decker® Food Processor**, slice potatoes and then onion into large workbowl; set aside.

Using shredding blade, shred cheese; set aside.

In small workbowl fitted with cutting blade, make bread crumbs using French bread; set aside.

Season potatoes with salt and garlic pepper. Alternate layers of potatoes, onions and 1 cup cheese in buttered, 1½-quart, shallow baking dish. Drizzle evenly with melted butter. Top with reserved ½ cup cheese and bread crumbs.

Cover with foil and bake in preheated **Black & Decker® Toaster Oven** at 425˚F for 30 minutes. Remove foil and bake 15 minutes longer or until golden and potatoes are tender.

Great accompaniment or grilled steak or roast beef.

Makes 4 to 6 servings.

BASIC WHITE BREAD

¾ cup water

½ cup milk

3 tbsp. butter or margarine

1¼ tsp. active dry yeast

3½ to 3¾ cups unsifted all-purpose flour

1 tbsp. sugar

1 tsp. salt

In small saucepan, combine water, milk and butter. Heat to lukewarm (105˚ to 115˚F). Stir in yeast to dissolve. Let rest 5 minutes.

Position dough blade in workbowl of **Black & Decker® Food Processor**. Add 3 cups flour, sugar and salt. With processor running, gradually add yeast mixture down feed chute. Add additional flour to make a soft dough. Continue processing dough for 1 to 1½ minutes.

Remove workbowl from processor; remove blade. Turn dough out onto lightly floured work surface. Knead several minutes until smooth and elastic. Shape into a ball and place in greased bowl, turning to grease top.

Cover and let rise at room temperature until doubled in bulk, about 1 hour.

Punch dough down and shape into a loaf. Place in greased 9″ x 5″ x 3″ (23 x 13 x 8 cm) loaf pan. Cover and let rise at room temperature until doubled in bulk, about 1 hour.

Bake at 375˚F (191˚C) for 35 minutes or until loaf is deep golden brown and sounds hollow when tapped. Remove from pan and cool on wire rack.

Yield: 1 loaf

Note: This recipe should not be doubled in the food processor.

PESTO AND PASTA

1 lb. bow tie or penne pasta

4 oz. Parmesan or Pecorino cheese

2 cups loosely packed basil leaves

½ cup loosely packed flat leaf parsley

½ cup pine nuts

2 medium cloves garlic, peeled

¼ tsp. salt

⅛ tsp. pepper

½ cup extra virgin olive oil

Cook pasta in salted boiling water to desired texture.

Meanwhile, in small workbowl of **Black & Decker® Food Processor** fitted with cutting blade, finely chop cheese. Remove ½ cup cheese and set aside. Add basil, parsley, pine nuts, garlic, salt and pepper. Process until fairly smooth. Add oil and process until smooth.

Drain pasta and place in serving bowl. Add pesto and toss to blend well.

Garnish with reserved Parmesan cheese.

Makes 6 to 8 servings.

ASIAN COLESLAW

1 small head cabbage

1 small purple onion

1 medium red pepper, cored and seeded

½ cup toasted sliced almonds

¼ cup rice wine vinegar

2 tbsp. fresh lime juice

2 tsp. low sodium soy sauce

1 tsp. sesame oil

1 tsp grated fresh ginger

1 tsp. granulated sugar

2 tsp. toasted sesame seeds

1 tsp. black sesame seeds

Using shredding side of the slice/shred disc of the **Black & Decker® Food Processor**, shred cabbage into large workbowl; set aside in large bowl.

Using slicing side of the slice/shred disc, slice onion and pepper; add to cabbage. Add almonds and toss to blend.

In small bowl or measuring cup, whisk together vinegar, lime juice and soy sauce. Add remaining ingredients and blend well. Pour over cabbage mixture and toss to blend.

Cover and refrigerate until ready to serve or cover and let stand about 15 minutes to allow flavors to blend.

Great accompaniment for grilled chicken or fish.

Makes about 7 cups.

ARUGULA PESTO PIZZA

½ recipe for pizza dough (see below)

⅓ cup arugula pesto (see below)

8 oz. mozzarella cheese

3 oz. Parmesan cheese

4 plum tomatoes

2¼ cup loosely packed julienne cut basil leaves

Salt and pepper

Place ball of dough on lightly floured board; cover with plastic wrap and let rest 10 minutes.

Meanwhile, shred cheese into large workbowl of **Black & Decker® Food Processor**. Remove cheese to sheet of waxed paper. Reverse slice/shred blade and slice tomatoes.

Use small workbowl and chop Parmesan cheese until very fine.

Roll out dough to 12-inch circle. Transfer to 14-inch, lightly greased and dusted, nonstick pizza pan or pizza peel* dusted lightly with cornmeal. Shape pizza into 14-inch circle; lift edge and pinch to form a lip. Let rest about 5 minutes.

Spread pesto evenly on prepared crust leaving about ½-inch border. Sprinkle mozzarella cheese evenly over pesto. Arrange tomato slices over cheese. Sprinkle with Parmesan cheese and basil. Season to taste with salt and pepper.

Bake in preheated 450˚F until crust is browned and cheese is golden, about 12 minutes.

Makes one, 14-inch pizza.

* If using a pizza stone, preheat stone for 45 minutes. Slide the pizza off the pizza peel onto the preheated stone.

SPEEDY PROCESSOR PIZZA DOUGH

1¼ tsp. active dry yeast

1⅓ cups warm water (105˚ - 115˚F)

¼ tsp. sugar

3½ to 3¾ cups unsifted all-purpose flour

1 tsp. salt

2 tbsp. olive oil

Sprinkle yeast over water; add sugar and let stand until yeast is dissolved (about 5 minutes).

Position dough blade in large workbowl of **Black & Decker® Food Processor**. Add 3 cups flour, salt and olive oil. With processor running, gradually add yeast mixture down feed chute. Add additional flour to make a soft dough. Continue processing dough for 1 to 1½ minutes. Stop and let dough rest for 10 minutes.

On lightly floured board, knead several times and form into ball. Place in greased bowl, turning to grease top.

Cover and let rise at room temperature until doubled in bulk, about 1 hour. Punch dough down. For thin crust pizza, divide dough in half. Roll out on lightly floured board to about 14-inch circle. Transfer to pizza pan or baking stone sprinkled with cornmeal. Lift edges to form a crust around edge of pan.

Spoon desired sauce onto crust and spread evenly. Top with desired toppings. Bake at 450˚F (232˚C) for 12 minutes, or until crust is golden and filling is hot.

Yield: 2 pizza crusts

ARUGULA PESTO

2 cups packed fresh arugula leaves

1 cup packed basil leaves

½ cup packed Italian parsley leaves

½ cup grated Parmesan cheese

½ cup pine nuts (pignoli)

2 large cloves garlic, minced

1 teaspoon grated lemon peel

¾ cup olive oil

Place all ingredients, except oil in large bowl **Black & Decker® Food Processor** fitted with cutting blade. Cover and process on HIGH until smooth, about 1 minute. Stop occasionally to scrape down sides of bowl. Remove pusher from feed chute and drizzle oil in an even stream into processor. Continue to process until mixture is smooth.

Makes about 1½ cups.

Note: If desired, substitute 2 cups packed baby spinach leaves for arugula.

PASTRY CRUST

1 cup unsifted all-purpose flour

½ tsp. salt

¼ cup shortening

2 tbsp. cold butter or margarine, cut into small pieces

2 to 4 tbsp. ice water

Position metal blade in large workbowl bowl of **Black & Decker® Food Processor**. Add flour, salt, shortening and butter. PULSE 3 or 4 times, for about 3 to 4 seconds each, until mixture is crumbly.

With processor running, drizzle in just enough water through the small feed chute until mixture pulls away from sides of bowl and forms a loose ball.

Remove workbowl from processor; remove blade. Turn dough out onto lightly floured work surface. Gently shape dough into ball. Wrap in plastic wrap and refrigerate for at least 20 minutes. (If storing longer, allow dough to rest on work surface for 15 minutes before rolling out.) Roll out to a circle 2 inches larger than the inverted pie plate to be used.

Transfer pastry to pie plate. To bake empty, pierce generously with fork. Bake at 425˚F (218˚C) until golden, about 12 minutes.

Makes one, 9-inch (23 cm) pie crust.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food is unevenly chopped.	Workbowl is overfilled. You may be running the bowl continuously instead of on PULSE. Food may be cut in random sizes.	Smaller amounts will process more evenly. Use the PULSE button in 5-second or less increments. Allow the blades to stop completely before pressing the PULSE button again. Cut food in same size pieces before placing in processor.
Liquid leaks from the bottom of the workbowl.	Too much liquid in the workbowl.	Process smaller amounts. When processing liquids, do not add more than 3 cups to workbowl. Do not remove the blade before removing workbowl from processor when processing liquids.
Sliced foods are uneven and slanted.	The feed chute has not been well packed or uneven pressure has been applied to the food pusher during processing.	Cut pieces in even lengths, just a little shorter than the length of the feed chute. Pack the chute carefully and maintain even pressure on the food pusher as the food is being processed.
Foods being sliced or shredded fill up on one side of the bowl.	This is normal.	Stop processing occasionally and either even out the food in the workbowl or move it to another bowl. When food accumulates close to the disc, empty the workbowl before continuing.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Some pieces of food remain on top of the slice/shred disc.	This is normal.	Slice or shred those pieces by hand or save for another use, like soups that will be pureed.
Soft cheese collects on top of the slice/shred disc.	The cheese was not cold enough. The pressure exerted on the pusher was too great.	Be sure soft cheeses are well chilled or place in freezer until knife inserted into cheese penetrates about ½-inch. Remember food pusher is to be used as a guide; never exert hard pressure on the food pusher.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, se debe de tomar ciertas precauciones incluyendo las siguientes:

❑ Por favor lea todas las instrucciones.
❑ A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no coloque la base, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
❑ El uso de todo aparato eléctrico utilizado por o en la presencia de los niños requiere la supervisión de un adulto.
❑ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, cuando le quite o le ponga piezas y antes de limpiarlo.
❑ Evite el contacto con las piezas móviles.
❑ No utilice ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona, si este se ha dejado caer o presenta cualquier daño. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano a fin de que lo examinen, reparen o realicen cualquier ajuste electrónico o mecánico. Puede también llamar al número gratis correspondiente que aparece en la portada de este manual.
❑ El uso de accesorios no recomendados ni a la venta por el fabricante puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
❑ No utilice este aparato a la intemperie.
❑ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
❑ Mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o de los discos en movimiento mientras procesa los alimentos, a fin de prevenir serias lesiones personales o daño al mismo procesador. Uno puede utilizar utensilios siempre que el aparato no se encuentre en funcionamiento.
❑ Las cuchillas tienen filo y uno debe manejarlas con cuidado.
❑ A fin de reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de cortar ni los discos sobre la base, sin antes haber instalado bien el recipiente en su lugar.
❑ Asegúrese que la tapa esté cerrada debidamente antes de utilizar el aparato.
❑ Nunca introduzca los alimentos adentro del conducto con la mano. Utilice el empujador de alimentos.
❑ No trate de alterar el mecanismo de entrecierre de la tapa.
❑ Este aparato se deberá utilizar solamente con el fin previsto.

❑ Mientras uno pica los alimentos, las manos y los utensilios se deben mantener alejados de la cuchilla a fin de reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o de ocasionar daño al aparato. Se puede utilizar utensilios de raspar solamente cuando el aparato está apagado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Nota: La calificación eléctrica es basada en la cuchilla para picar y otros accesorios pueden extraer menos potencia.

SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

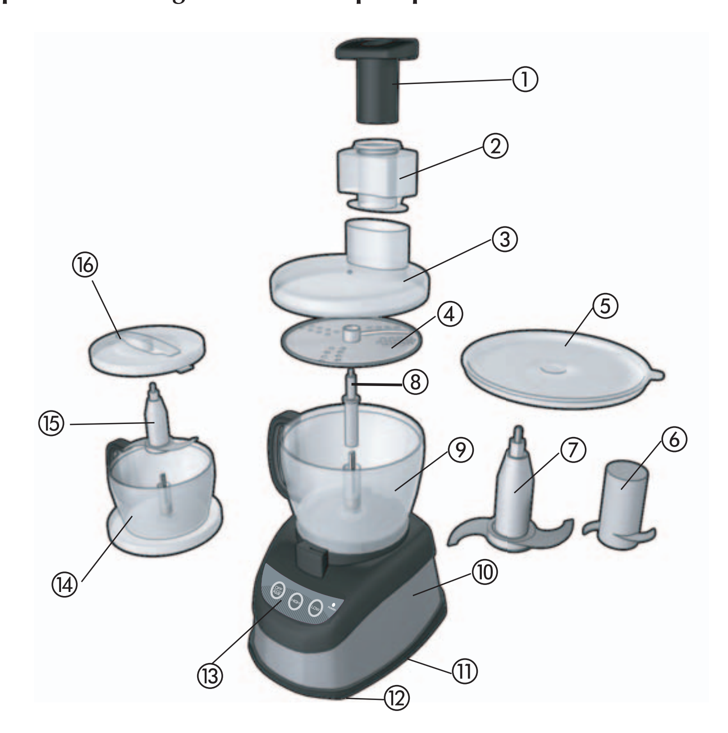
ENCHUFE POLARIZADO
Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad

TORNILLO DE SEGURIDAD
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, **por favor no trate de remover la cubierta exterior**. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO
El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios.) Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado. riesgo.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



† 1. Empujador de alimentos (Pieza No. FP2500-01 [Blanca] / FP2500S-01 [Negra])

† 2. Conducto de boca amplia de alimentación (Pieza No. FP2500-02)

† 3. Tapa del recipiente de 10 tazas para procesar alimentos (Pieza No. FP2500-05)

† 4. Disco reversible para rebanar/desmenuzar (Pieza No. FP2500-08)

† 5. Tapa para conservar los alimentos (modelos FP2510S / FP2500S) (Pieza No. FP2500S-09)

† 6. Cuchilla para masa (Pieza No. FP2500-10)

† 7. Cuchilla grande de acero inoxidable para picar (Pieza No. FP2500-03)

† 8. Vástago del disco (Pieza No. FP2500-11)

† 9. Recipiente de 10 tazas para procesar alimentos (Pieza No. FP2500-06)

10. Base

11. Enrollado para el cable (debajo de la base)

†12. Patas de succión antideslizantes (debajo de la base) (Pieza No. FP2500-12)

13. Controles

†14. Recipiente de 3 tazas para procesar alimentos (modelo FP2510S) (Pieza No. FP2510S-13)

†15. Cuchilla pequeña de acero inoxidable para picar (modelo FP2510S) (Pieza No. FP2510S-04)

†16. Tapa del recipiente de 3 tazas para procesar alimentos (modelo FP2510S) (Pieza No. FP2510S-07)

† Reemplazable/removible por el consumidor

Como usar

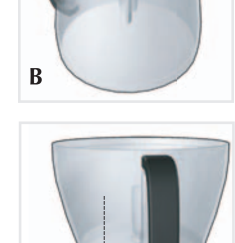
Este aparato es solamente para uso doméstico.

PASOS PRELIMINARES

- Retire todo material de empaque y cualquier calcomanía adherida al producto. **Importante: En vista del filo agudo que traen la cuchilla de picar y el disco de rebanar/desmenuzar, manéjelos con mucho cuidado.**
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de Cuidado y limpieza en este manual.
- Antes de usar este aparato, asegúrese de colocarlo sobre una superficie plana, seca y limpia con suficiente ventilación para el motor.

ENSAMBLAJE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Cómo introducir y quitar el poste central:



B

Los postes centrales de ambos recipientes son removibles:

1. Invierta el recipiente.
2. Agarre las asas exteriores claras y gire el poste central a la derecha hasta que las asas más bajas queden libres. Saque el poste **(B)**.
3. Para volver a su posición original, coloque el poste central en la apertura más pequeña en el fondo del recipiente y gire hacia la izquierda hasta que las asas encajen en su lugar.



C



Como asegurar los recipientes grande y pequeño (modelo FP2510S solamente) en su lugar.

1. Coloque el recipiente sobre el vástago central de la base, con el asa orientada hacia la derecha del mecanismo de cierre **(C)** sobre del símbolo de abrir.
2. Sujete el asa y gire el recipiente hacia el símbolo de cierre hasta encajar firmemente en su lugar **(D)**. Asegure bien el recipiente antes de insertar las cuchillas y colocar la tapa.



D

Como cerrar la tapa

1. Coloque la cubierta sobre el recipiente con el seguro a la derecha del asa del recipiente **(E)**.
2. Coloque la tapa sobre el recipiente. Sostenga el conducto de alimentos del recipiente grande o el asa sobre la tapa del recipiente pequeño (modelo FP210S solamente) y gire a la derecha hasta que encaje en su lugar.



E

Importante: Como medida de protección, este aparato cuenta con un mecanismo de entrecierre. El procesador no funciona a menos que el recipiente, la tapa y el conducto de boca amplia estén debidamente instalados.



3. Al utilizar el recipiente grande, coloque el conducto de boca amplia encima de la cubierta con la muesca a la derecha del asa del recipiente. Gire hacia la derecha hasta que encaje en posición sobre el asa.
4. Introduzca el empujador de alimentos en el tubo central del conducto de alimentos de boca ancha. Gire a la derecha para cerrar en su lugar. El empujador se utiliza para guiar los alimentos por el conducto y puede se puede quitar al agregar líquido o alimentos adicionales mientras el procesador está en funcionamiento. Para retirarlo, gírelo a la izquierda.

CONTROLES



F

El control está en la parte delantera de la base **(F)**. Presione PULSE, HIGH o LOW para escoger una función (ver las instrucciones abajo).

APAGADO (OFF)/ PULSACIÓN (PULSE):

- El aparato debe de permanecer en la posición de apagado (OFF) y desenchufado siempre que no esté en uso.
- El dispositivo de pulsación se recomienda para las funciones cortas; permite supervisar y controlar mejor la uniformidad y textura de los alimentos.
- Presione y sostenga el botón OFF/PULSE para que el aparato funcione en la modalidad de pulsación (PULSE). Cuándo se suelta, el aparato para.
- El motor del procesador funciona mientras uno presiona el botón OFF/PULSE. Presione el botón y luego suéltelo para permitir que las cuchillas dejen de girar y los alimentos puedan caer al fondo del recipiente.
- Esta función permite mejor control al cortar, picar, mezclar y combinar alimentos. Usted puede controlar el tamaño de los alimentos, de gruesos a finos.

VELOCIDAD ALTA Y BAJA (HIGH y LOW):

En estas velocidades, el procesador funciona continuamente hasta que uno ajusta el control a la posición de apagado (OFF).

G

COMO PICAR EN EL RECIPIENTE GRANDE O PEQUEÑO (MODELO FP2510S SOLAMENTE) :

Esta cuchilla se usa para picar texturas gruesas o finas, para mezclar y deshacer los alimentos a consistencia suave.

1. Coloque el recipiente en la posición correcta (**consultar ilus. B y C**)
2. Sujete la cuchilla por el vástago y deslícela sobre la guía central **(G)**.

ADVERTENCIA: Las cuchillas tienen mucho filo. Tenga cuidado al manejarlas o guardarlas.

3. Coloque los alimentos en el recipiente.
4. Coloque la tapa en el recipiente y cierre hasta que encaje en su lugar, girándolo a la derecha (**ver Ilustración D**).

5. Cuando use el recipiente grande, coloque el conducto de boca amplia y el empujador, en su lugar.

Importante: Nunca use sus dedos para guiar los alimentos a través del conducto.

6. Use el control de pulsación (PULSE), velocidad baja (LOW) o velocidad alta (HIGH) para procesar los alimentos.

Nota: Se recomienda procesar los alimentos en incrementos de segundos a la vez. La función de pulsación permite mejor control y resultados excelentes.

7. Cuando use el recipiente pequeño, presione OFF/PULSE y espere a que las cuchillas dejen de girar. Cuando use el recipiente grande, los alimentos pueden ser agregados al procesador mientras el aparato está en funcionamiento; retire el empujador e inserte los alimentos por el conducto. Vuelva a insertar el empujador en el conducto de alimentos.

Importante: Verifique que las cuchillas hayan dejado de girar completamente antes de quitar la tapa del procesador de alimentos.

8. Presione el botón OFF/PULSE y espere a que las cuchillas dejen de girar antes de quitar la tapa. Gire la tapa hacia la posición de abrir para quitarla.
9. Desprenda el recipiente girándolo a la izquierda y retírelo de la base.

Nota: Retire el recipiente del aparato antes de quitar la cuchilla para evitar que los alimentos salgna por la apertura del centro del recipiente.

10. Retire con cuidado la cuchilla de picar.
11. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Consejos para procesar alimentos:

- El procesador funciona rápidamente.
- Supervise de cerca los alimentos para no sobre procesarlos.
- La función de pulsación (PULSE) ofrece los mejores resultados.
- Para mejores resultados, se recomienda procesar alimentos semejantes en tamaño.
- No llene demasiado el recipiente.
- Nunca desatienda el procesador mientras está en funcionamiento.
- Se puede procesar líquido caliente pero no hirviendo.
- No use más de ¾ taza de líquido en el recipiente pequeño y 3 tazas de liquido en el recipiente grande a la vez.
- Corte la carne en cubos de ¾ de pulgada (2 tazas a la vez), y use la función de pulsación (PULSE) en intervalos de 5 segundos.
- El recipiente pequeño tiene una capacidad de 3 tazas y el recipiente grande tiene una capacidad de 10 tazas.
- Use un embudo en el conducto de alimentos al agregar ingredientes tales como, aceite, harina y azúcar.

USO DE LA CUCHILLA PARA MASA

Esta cuchilla facilita y acelera eficientemente la preparación de masa y pasteles.

1. Use esta cuchilla en el recipiente grande. Esta cuchilla no alcanza el borde exterior del recipiente y por lo tanto, no es capaz de incorporar la harina cuando uno procesa pocas cantidades.

Nota: Use la cuchilla de metal para mezclas con menos de 2 tazas de harina.

2. Empuje la cuchilla para masa hasta abajo en el recipiente.
3. Introduzca todos los ingredientes secos en el recipiente.
4. Coloque la tapa en el recipiente. Coloque el conducto de boca amplia y el empujador. Procese para mezclar.
5. Agregue líquidos por el conducto pequeño de alimentos mientras el procesador esta trabajando.

COMO REBANAR O DESMENUZAR

1. Coloque el recipiente en la posición correcta (**consultar ilus.B y C**)
2. Coloque el vástago del disco en la guía central del recipiente.
3. Deslice con cuidado el disco de rebanar / desmenuzar con el lado apropiado.

Advertencia: Las cuchillas tienen mucho filo. Tenga cuidado al manejarlas o guardarlas.

4. Coloque la tapa sobre el recipiente y gírela hacia la derecha hasta encajar en su lugar (**ver ilus. D**).
5. Llene el conducto de alimentos. Escoja boca ancha o regular, dependiendo del tamaño de alimento para ser procesado. Coloque el empujador sobre los alimentos **(H).**



O



6. Use la función de pulsación (PULSE) o las velocidades alta (HIGH) o baja (LOW); presione el empujador, firme pero ligeramente para guiar los alimentos a través del conducto.

Nota: El aplicar demasiada presión no acelera el funcionamiento del aparato. Use el empujador solamente como guía y permita que el procesador realice su función.

7. Antes de retirar la tapa, ajuste el control a la posición de apagado (OFF). Para retirar la tapa, gírela hacia la posición (abrir cerradura).
8. Retire la cuchilla con mucho cuidado; gire el recipiente hacia la izquierda para retirarlo de la base.
9. Desconecte el aparato cuando no esté en uso.

Consejos prácticos para rebanar o desmenuzar:

- Antes de cortar frutas y verduras redondas en el procesador, corte una raja delgada de la parte de abajo para que sea más estable. Coloque el lado del corte de alimento hacia abajo en el conducto de alimentos.
- Siempre quite las semillas antes de procesar.
- Seleccione alimentos que sean firmes y no pasados de maduros.
- Quite el centro de las verduras duras, tales como la col.
- Para las verduras, córtelas más delgadas, un poco más pequeñas que el largo del conducto de alimentos y colóquelas verticalmente hasta quedar firmes para que no puedan girar ni caer.
- Desmenuce los quesos duros a la temperatura ambiental.
- Los quesos blandos y medio firmes deben ser enfriados bien antes de desmenuzarlos.
- Después de procesar los alimentos, retire la tapa e inviértala en la superficie de trabajo. Retire el disco de rebanar/desmenuzar antes de quitar el recipiente del procesador. Invierta la tapa del recipiente y coloque el disco encima.

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para cualquier tipode servicio, acida a personal calificado.

Nota: Trate de afilar los bordes cortantes de las cuchillas ni los discos. Estos vienen afilados de fábrica y se arruinan si uno trata de afilarlos.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Nota: Antes de limpiar, asegúrese que el aparato esté apagado y que el cable esté desconectado.

- Desarme por complete las piezas del procesador antes de lavarlas.
- Para facilitar la limpieza, cuando sea posible, enjuague las piezas del aparato inmediatamente después de procesar los alimentos.
- Limpie la base y el inferior con un paño humedecido y séquelos bien. Uno puede eliminar las manchas persistentes, frotando un paño humedecido con un limpiador suave, no abrasivo. No sumerja la base en ningún líquido.
- Todas las piezas removibles son lavables a mano o en la máquina lavaplatos.
- El lavar a mano las piezas plásticas ayuda a mantener la buena apariencia del aparato.
- Si lava las piezas a mano, llene el recipiente con agua caliente jabonada y eleve y baje rápidamente la cuchilla de cortar y los discos en el vástago central.
- Si su fregadero tiene una boquilla de rociar, se le hará más fácil aun enjuagar las cuchillas.
- Si usa la máquina lavaplatos, coloque las piezas removibles en la bandeja superior pero nunca adentro ni cerca del cesto para los cubiertos.
- Es posible que aparezcan manchas en algunas partes del procesador. Aplique una pasta compuesta de 2 cucharadas de bicarbonato con 1 cucharada de agua y permita reposar de un día para otro. Enjuague y seque.
- No use almohadillas de fibras abrasivas ni agentes de limpieza en las partes plásticas o metálicas del aparato.
- No permita que las cuchillas ni los discos reposen en agua por mucho tiempo.
- Retire la tapa del recipiente y la cuchilla. Invierta un recipiente de malla de 35 mm sobre el orificio del recipiente. Llene con agua caliente jabonada y deje en remojo.
- Acuérdese de limpiar el interior del eje de la cuchilla de picar; use un cepillo de cocina para remover las partículas obstruidas.
- Si se le dificulta cerrar la tapa del recipiente, aplique un poco de aceite vegetal en el borde de la tapa y del recipiente. Esto hace que la tapa cierre con mayor facilidad.

RECETAS

TAPENADE DE ACEITUNAS

½ taza aceitunas Kalamata, sin hueso

¼ taza aceitunas verdes Sicilianas

4 filetes de anchoas

1 ajo grande, finamente picado

2 cdas alcaparras

¼ taza atún

1 cda jugo de limón

1 taza hojas de albahaca, sin apretar

¼ taza mayonesa

¼ taza aceite de oliva

Combine los primeros 8 ingredientes en el recipiente grande del procesador de alimentos **Black & Decker®**. Agregue la mayonesa y mezcle. Añada lentamente el aceite de oliva por el conducto pequeño para alimentos. Procese hasta que quede suave.

Sirva inmediatamente con vegetales o cubra y refrigere hasta servir. Para mayor sabor, deje reposar hasta alcanzar la temperatura ambiente.

Sirva sobre rueditas de pan o baguettes tostados.

Rinde 1½ tazas más o menos.

PAPAS AU GRATIN

1½ lbs papas para hornear (cerca de 3)

1 cebolla grande

6 onzas queso Suizo

1 rodaja pan francés, italiano o blanco

½ cdta sal

¼ cdta pimienta con ajo

¼ taza mantequilla o margarina derretida

Usando la cuchilla de cortar en el recipiente grande del procesador de alimentos **Black & Decker®**, corte las papas y la cebolla en rodajas; ponga a un lado.

Usando la cuchilla de desmenuzar, ralle el queso.

En el recipiente pequeño con cuchilla, pique el pan francés; ponga a un lado.

Sazone las papas con la sal y la pimienta con ajo. En un molde de hornear, coloque alternando las papas, la cebolla y 1 taza de queso. Rocíe la mantequilla derretida uniformemente. Cubra con la ½ taza de queso restante y el pan molido.

Cubra con papel de aluminio y cocine en el horno tostador **Black & Decker®** precalentado a 425 °F por 30 minutos. Retire el papel de aluminio y cocine 15 minutos más o hasta que dore y las papas estén suaves.

Gran acompañamiento para filete a la parrilla o asado.

Rinde 4 a 6 porciones.

RECETA BÁSICA PARA PAN BLANCO

¾ taza agua

½ taza leche

3 cdas mantequilla o margarina

1¼ cdta levadura seca activa

3½ a 3¾ tazas harina para todo uso, sin cernir

1 cda azúcar

1 cdta sal

En una cacerola pequeña, combine el agua, la leche, y la mantequilla. Caliente a temperatura media (105 °F a 115 °F). Agregue la levadura y disuelva. Deje reposar durante 5 minutos.

Coloque la cuchilla de amasar en el recipiente del procesador de alimentos **Black & Decker®**. Agregue 3 tazas de harina, el azúcar y la sal. Con el procesador en funcionamiento, agregue la mezcla de la levadura por el conducto de alimentos. Agregue la harina adicional hasta formar una masa suave. Continúe procesando la masa durante 1 a 1½ minutos.

Retire el recipiente del procesador; quite la cuchilla. Voltee la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Amase varias veces hasta que esté suave y elástica. Forme una pelota y coloque en un tazón engrasado, volteándola para engrasar la superficie.

Cubra y deje crecer hasta doblar el tamaño, cerca de 1 hora.

Coloque en un molde de hornear pan de 23 x 13 x 8 cm (9″ x 5″ x 3″), engrasado. Cubra y deje crecer a temperatura ambiental hasta doblar el tamaño, cerca de 1 hora.

Cocine a 375 °F (191° C) por 35 minutos o hasta que esté dorado y se sienta vacío al golpearlo. Retire del molde y deje enfriar sobre una parrilla.

Rinde 1 barra de pan.

Nota: Esta receta no debe ser duplicada en el procesador.

PASTA CON PESTO

1 lb pasta en corbatitas o penne

4 oz queso Parmesano o Pecorino

2 tazas hojas de albahaca, sin apretarlas

½ taza perejil de hoja plana, sin apretarlas

½ taza piñones

2 ajos medianos, pelados

¼ cdtasal

⅛ cdta pimienta

½ taza aceite de oliva extra virgen

Cocine la pasta en agua hirviendo con sal hasta alcanzar la textura deseada.

Mientras tanto, en el recipiente pequeño del procesador de alimentos **Black & Decker®** con la cuchilla de picar, corte el queso finamente. Retire ½ taza de queso y coloque a un lado. Agregue la albahaca, el perejil, los piñones, los ajos, la sal y pimienta. Procese hasta que quede bastante suave. Agregue el aceite y procese hasta que esté suave.

Escurra la pasta y coloque en un tazón de servir. Agregue el pesto y revuelva para mezclarlos bien. Aderece con el queso Parmesano reservado.

Rinde de 6 a 8 porciones.

ENSALADA DE REPOLLO ESTILO ASIÁTICO

1 cabeza pequeña de repollo

1 cebolla morada pequeña

1 chile pimiento rojo, mediano sin semillas

½ taza rodajas de almendras tostadas

¼ taza vinagre de vino de arroz

2 cdas jugo de limón fresco

2 cdtas salsa soya de bajo contenido de sodio

1 cdta aceite de semilla de sésamo

1 cdta jengibre fresco, rallado

1 cdta azúcar granulada

2 cdta semillas de sésamo, tostadas

1 cdta semillas de sésamo negro

Usando el lado para desmenuzar del disco del procesador de alimentos **Black & Decker®**, ralle el repollo en el recipiente; coloque a un lado.

Usando el lado para rebanar, rodaje la cebolla y el chile; agregue al repollo. Añada las almendras y revuelva para mezclar.

En un tazón pequeño o taza de medir, mezcle el vinagre, jugo de limón y la salsa soya. Agregue los ingredientes restantes y mezcle bien. Vierta sobre la mezcla de repollo y revuelva bien.

Cubra y refrigere hasta que se vaya a servir, o cubra y deje reposar por unos 15 minutos, permitiendo que los sabores se mezclen.

Gran acompañamiento para pollo a la parrilla o pescado.

Rinde aprox. 7 tazas.

PIZZA CON PESTO DE ARÚGALA

½ receta para masa de pizza (ver abajo)

⅓ taza pesto de arúgala (ver abajo)

8 oz queso mozzarella

3 oz queso Parmesano

4 tomates manzanos

2¼ taza hojas de albahaca, cortadas diagonalmente

Sal y pimienta

Coloque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada; cubra con envoltura plástica y deje reposar durante 10 minutos.

Entretanto, ralle el queso en el tazón grande del procesador de alimentos **Black & Decker®**. Coloque el queso sobre una hoja de papel encerado. Invierta la cuchilla de picar/desmenuzar y corte los tomates en rodajas.

Use el tazón pequeño y pique finamente el queso Parmesano.

Con el rodillo estire la masa hasta formar un circulo de 12 pulgadas. Coloque sobre un molde para pizza, ligeramente engrasado y enharinado, o use papel encerado* ligeramente cubierto con harina de maíz. Estire la masa hasta formar un circulo de 14 pulgadas; presione la orilla con los dedos para formar un borde.

Cubra uniformemente con el pesto dejando ½ pulgada de borde. Rocíe el queso mozzarella sobre el pesto. Arregle las rodajas de tomate sobre el queso. Rocíe con el queso parmesano y la albahaca. Sazone con sal y pimienta al gusto.

Cocine en horno precalentado a 450°F hasta que la masa y el queso estén dorados, aprox. 12 minutos.

Rinde 1 pizza de 14 pulgadas.

* Si usa un molde de piedra para pizza, precaliéntela durante 45 minutos. Deslice la pizza del papel encerado al molde precalentado.

PASTA RÁPIDA PARA PIZZA

1¼ cdta levadura seca activa

1⅓ tazas agua tibia (105°F- 115°F)

¼ cdta azúcar

3½ a 3¾ tazas harina para todo uso, sin cernir

1 cdta sal

2 cdas aceite de oliva

Rocíe la levadura sobre el agua; agregue el azúcar y deje reposar hasta que la levadura se disuelva (aprox. 5 minutos).

Coloque la cuchilla de amasar en el recipiente del procesador de alimentos **Black & Decker®**. Agregue 3 tazas de harina, sal y aceite de oliva. Con el procesador en funcionamiento, agregue la mezcla de la levadura gradualmente por el conducto de alimentos. Agregue harina hasta formar una masa suave. Continúe procesando la masa de 1 a 1½ minutos. Pare de procesar. Deje reposar la masa por 10 minutos.

Sobre una superficie ligeramente enharinada amase varias veces. Forme una pelota y coloque en un tazón engrasado, volteándola para engrasar la superficie.

Cubra y deje crecer hasta doble el tamaño, cerca de 1 hora. Presione hacia abajo. Para una pizza de concha delgada, divida la masa en mitad. Estire con el rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada formando un circulo de 14 pulgadas. Transfiera a un molde para pizza o piedra de hornear rociada con harina de maíz. Levante las orillas de la masa para formar un borde.

Vierta la salsa de su elección sobre la pizza y distribuya uniformemente. Cubra con los ingredientes deseados. Cocine a 450°F (232 °C) o hasta que la orilla este dorada y el relleno caliente.

Rinde 2 pizzas.

PESTO DE ARÚGULA

2 tazas hojas de arúgula fresca

1 taza hojas de albahaca

½ taza hojas de perejil italiano

½ taza queso parmesano rallado

½ taza piñones

2 ajos grandes, finamente picados

1 cdta ralladura de limón

¾ taza aceite de oliva

Coloque todos los ingredientes excepto el aceite en el recipiente con cuchilla del procesador de alimentos **Black & Decker®**. Cubra y procese a velocidad alta hasta que esté suave, como por 1 minuto. Pare ocasionalmente para limpiar los lados del recipiente. Retire el empujador de alimentos del conducto de alimentos y vierta el aceite lentamente en el procesador. Continué procesando hasta que la mezcla esté suave.

Rinde aprox. 1½ tazas.

Nota: Se puede sustituir 2 tazas de espinacas tiernas por las hojas de arúgula.

MASA PARA PASTEL

1 taza harina para todo uso, sin cernir

½ cdta sal

¼ taza manteca

2 cdas mantequilla o margarina frías, cortadas en pedazos

2 a 4 cdas agua fría

Coloque la cuchilla en el recipiente del procesador de alimentos **Black & Decker®**. Agregue la harina, sal, manteca y mantequilla. Pulse 3 o 4 veces por 3 o 4 segundos cada vez, hasta que la mezcla esté quebrajosa.

Con el procesador en funcionamiento, vierta por el conducto de alimentos agua suficiente sólo para que la mezcla se separe de los lados del recipiente y forme una bola suelta.

Retire el recipiente del procesador; quite la cuchilla. Ponga la masa sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada. Forme una pelota suavemente. Cubra con envoltura plástica y refrigere por lo menos durante 20 minutos. (Si se va a almacenar más tiempo, permita que la masa repose sobre la superficie de trabajo durante 15 minutos antes de estirarla.) Estire hasta formar un circulo 2 pulgadas más grande que el molde de pastel que se va a usar. Transfiera la masa de pastel al molde. Para hornear sin relleno, use un tenedor y haga varias perforaciones. Cocine a 425 °F o hasta dorar, aprox. 12 minutos.

Rinde masa para un pastel de 9 pulgadas (23 cm).

DETECCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Los alimentos no resultan bien picados.	El recipiente está demasiado lleno. Usted podría estar haciendo funcionar el aparato continuamente en vez de usar el medio de PULSACIÓN. Los alimentos están siendo picados en porciones irregulares.	Las cantidades pequeñas se pueden procesar en porciones más uniformes. Use el botón de pulsación (PULSE) en incrementos de 5 segundos o menos. Espere que las cuchillas paren del todo antes de presionar este botón nuevamente. Corte los alimentos en tamaños iguales antes de procesarlos.
El recipiente gotea por debajo.	El recipiente tiene demasiado líquido.	Procese cantidades pequeñas. Cuando agregue líquidos, use un máximo de 3 tazas en el recipiente. Cuando use líquidos, nunca retire la cuchilla sin haber quitado antes el recipiente del procesador.
Las rebanadas quedan desiguales y sesgadas.	Los alimentos en el conducto no han sido bien comprimidos o no se le ha aplicado suficiente fuerza al empujador al procesar los alimentos.	Corte los pedazos en tamaños iguales, un poco más pequeños que el largo del conducto de alimentos. Llene el conducto con cuidado y mantenga presión constante sobre el empujador, a medida procesa los alimentos.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Los alimentos rebanados o desmenuzados se acumulan a un lado del recipiente.	Esto es normal.	Interrumpa el funcionamiento del procesador y empareje los alimentos en el recipiente o páselos a otro contenedor. Cuando los alimentos se acumulen cerca del disco, vacíe el recipiente antes de continuar procesando.
Ciertos pedazos de alimentos se acumulan encima del disco de rebanar/desmenuzar.	Esto es normal.	Rebane o desmenuce a mano esos pedazos, o deshágalos en sopa.
El queso blando se acumula encima del disco de rebanar/desmenuzar.	El queso no estaba lo sufientemente frío. Se le aplicó demasiada presión al empujador.	Asegúrese de enfriar bien los quesos blandos o póngalos en el congelador hasta poderlos penetrar ½ con un cuchillo. Recuerde que el empujador se debe usar como guía, sin tener que aplicarle demasiada presión.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- ❑ Lire toutes les directives.
- ❑ Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le socle, le cordon ni la fiche de l'appareil.
- ❑ Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- ❑ Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, d'y enlever ou ajouter un accessoire, et lorsqu'on ne s'en sert pas.
- ❑ Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- ❑ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- ❑ L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques d'incendies, de secousses électriques ou de blessures.
- ❑ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- ❑ Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir .
- ❑ Éloigner les mains et les ustensiles des disques ou du couteau en mouvement afin d'éviter les risques de blessures graves ou de dommages importants. On peut utiliser une spatule uniquement lorsque le robot ne fonctionne pas.
- ❑ Le couteau et les disques sont très tranchants; il faut donc les manipuler avec précaution.
- ❑ Pour éviter les risques de blessures, toujours bien ajuster le bol avant d'installer le couteau le ou le disque sur le socle.
- ❑ S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche.
- ❑ Ne jamais alimenter l'entonnoir à la main. Toujours se servir du poussoir.
- ❑ Ne pas tenter de rendre le mécanisme de verrouillage du couvercle inopérant.
- ❑ N'utiliser cet appareil que pour les usages prévus.
- ❑ Éloigner mains et ustensiles de la lame quand on hache des aliments pour réduire le risque de blessures sérieuses ou de dommages au hachoir. On peut utiliser une raclette mais seulement quand le hachoir est arrêté.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Nota: L'estimation électrique maximum est basée sur le couteau et d'autres attachements peuvent dessiner de manière significative moins de puissance.

UNIQUEMENT POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE

FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

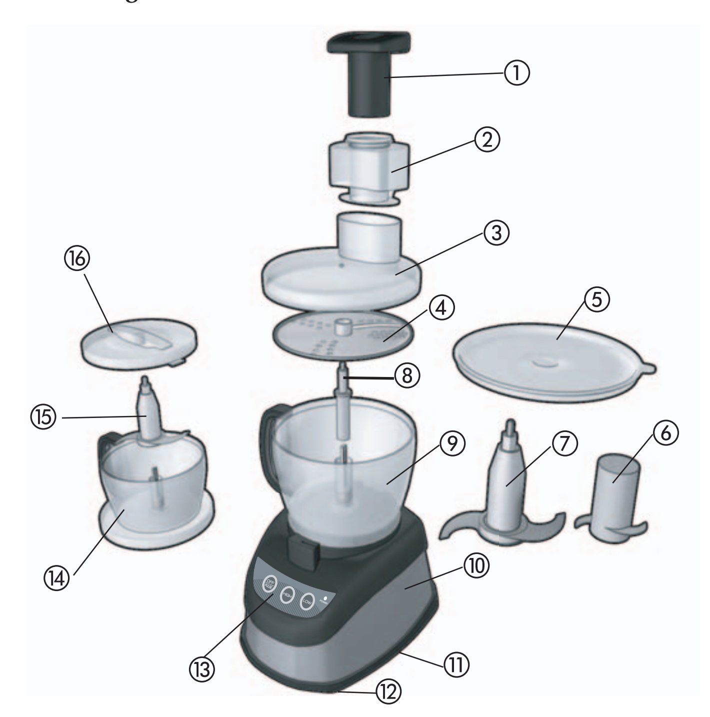
Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur.** L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères (ou de 6 ampères, dans le cas des produits de 220 volts), peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus par inadvertance. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de sevice autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



A

† 1. **Poussoir (n° de pièce FP2500-01 [Noir] / FP2500S-01 [Blanc])**
† 2. **Entonnoir à large orifice (n° de pièce FP2500-02)**
† 3. **Couvercle du bol à capacité de 2 365 ml (10 tasses) (n° de pièce FP2500-05)**
† 4. **Disque trancheur-déchiqueteur réversible (n° de pièce FP2500-08)**
† 5. **Couvercle de rangement (modèles FP2510S / FP2500S) (n° de pièce FP2500S-09)**
† 6. **Lame pétrisseuse (n° de pièce FP2500-10)**
† 7. **Grand couteau en acier inoxydable (n° de pièce FP2500-03)**
† 8. **Tige du disque (n° de pièce FP2500-11)**
† 9. **Bol à capacité de 2 365 ml (10 tasses) (n° de pièce FP2500-06)**
10. **Socle**
11. **Enrouleur de cordon (sous le socle)**
†12. **Pieds-ventouses antidérapants (sous le socle) (n° de pièce FP2500-12)**
13. **Commandes**
14. **Bol à capacité de 710 ml (3 tasses) [modèle FP2510S] (n° de pièce FP2510S-13)**
15. **Petit couteau en acier inoxydable (dans le bol) [modèle FP2510S] (n° de pièce FP2510S-04)**
16. **Couvercle du bol à capacité de 710 ml (3 tasses) [modèle FP2510S] (n° de pièce FP2510S-07)**

† Pièces remplaçables par le consommateur et amovibles

Utilisation

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

POUR COMMENCER

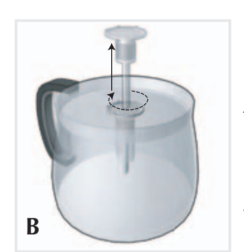
- Retirer tous les matériaux d’emballage et les autocollants sur le produit.

Important : Manipuler avec soin le couteau et le disque trancheur-déchiqueteur réversible; ils sont extrêmement tranchants.

- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les recommandations de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Sélectionner un comptoir sec et plane où vous utiliserez l’appareil, en laissant assez d’espace sur tous les côtés pour assurer une ventilation adéquate du moteur.

ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE

Comment insérer et retirer l’axe d’entraînement :



B

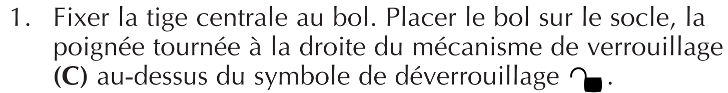
L’axe d’entraînement de chacun de bol est amovible :

1. Retourner le bol à l’envers.
2. Tenir les languettes extérieures transparentes et tourner l’axe d’entraînement vers la droite jusqu’à ce que les languettes inférieures soient dégagées. Retirer la tige **(B)**.
3. Pour replacer la tige dans sa position originale, placer l’axe d’entraînement dans le plus petit orifice au fond du bol et le tourner vers la droite jusqu’à ce qu’il s’enclenche en place.

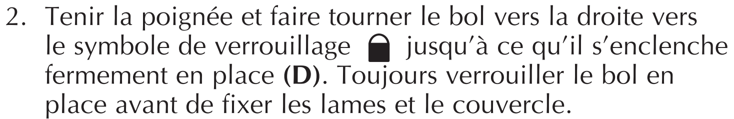
C



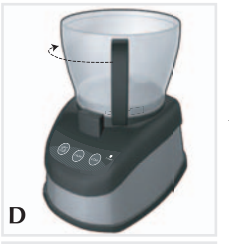
Comment verrouiller en place le grand bol et le petit (modèle FP2510S seulement) bol :



1. Fixer la tige centrale au bol. Placer le bol sur le socle, la poignée tournée à la droite du mécanisme de verrouillage **(C)** au-dessus du symbole de déverrouillage .



2. Tenir la poignée et faire tourner le bol vers la droite vers le symbole de verrouillage jusqu’à ce qu’il s’enclenche fermement en place **(D)**. Toujours verrouiller le bol en place avant de fixer les lames et le couvercle.

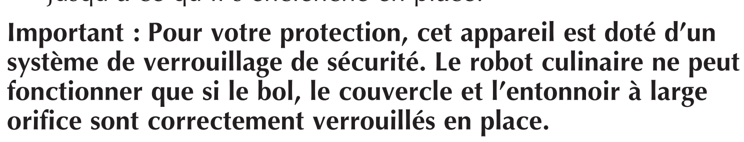


D

Verrouillage du couvercle :

1. Placer le couvercle sur le bol en orientant la petite charnière à la droite de la poignée du bol **(E)**.
2. Tenir l’entonnoir du couvercle du grand bol ou la poignée au-dessus du couvercle du petit bol (modèle FP210S seulement) et tourner le couvercle vers la droite jusqu’à ce qu’il s’enclenche en place.

E



Important : Pour votre protection, cet appareil est doté d’un système de verrouillage de sécurité. Le robot culinaire ne peut fonctionner que si le bol, le couvercle et l’entonnoir à large orifice sont correctement verrouillés en place.

3. Placer l'entonnoir à large orifice au-dessus du couvercle et placer la petite languette à la droite de la poignée du bol. Tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place au-dessus de la poignée.
4. Insérer le poussoir d'aliments dans le tube central de l'entonnoir à grand orifice. Tourner vers la droite pour qu'il s'enclenche en place. Le poussoir sert à guider les aliments dans l'entonnoir et peut être retiré pour l'ajout de liquides ou d'aliments supplémentaires quand le robot culinaire fonctionne. Pour retirer le poussoir, le tourner vers la gauche.

COMMANDES


F

Les commandes se trouvent à l'avant du socle **(F)**. Appuyer sur la touche de commande d'impulsion (PULSE), ou de haute (HIGH) ou basse (LOW) vitesses pour sélectionner une fonction (voir les instructions ci-dessous).

ARRÊT/IMPULSION (OFF/PULSE) :

- Le robot culinaire doit être rangé à la position arrêt (OFF) et débranché lorsqu'il ne sert pas.
- Utiliser la commande d'impulsion (PULSE) pour les préparations de courte durée. Cette fonction vous permet de contrôler la taille et l'uniformité des aliments hachés.
- Il faut maintenir la touche OFF/PULSE enfoncée pour que le robot fonctionne en mode impulsion. Lorsqu'on relâche la touche, l'appareil s'arrête.
- Le moteur du robot culinaire fonctionnera tant que la touche OFF/PULSE est maintenue enfoncée. Appuyer sur la touche puis la relâcher pour permettre aux lames d'arrêter de tourner et aux aliments de retomber au fond du bol.
- La commande d'impulsion donne un meilleur contrôle pour hacher, émincer, malaxer et mélanger les aliments. Vous pouvez contrôler la taille des aliments (de grossière à fine).

VITESSES HAUTE (HIGH) OU BASSE (LOW) :

Quand l'une ou l'autre des vitesses est sélectionnée, le processeur fonctionne de façon continue jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche OFF/PULSE.

COMMENT HACHER DES ALIMENTS DANS LE GRAND OU LE PETIT BOL (modèle FP2510S seulement) :

Le couteau sert à hacher grossièrement ou finement, à émincer, à mélanger et à réduire en purée des aliments jusqu'à l'obtention d'une texture uniforme.

1. Mettre le bol en place (voir les **illustrations A et B**).


G

2. Prendre le couteau par la tige et l'insérer dans l'axe d'entraînement de l'appareil **(G)**.

Mise en garde : Le couteau est très tranchant. Il doit être manipulé et rangé avec prudence.

3. Mettre les aliments dans le bol.
4. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en le tournant vers la droite (voir **l'illustration D**).
5. Quand vous utilisez le grand bol, installer le poussoir et l'entonnoir à large orifice.

Important : Ne jamais utiliser les doigts pour diriger les aliments dans l'entonnoir.

6. Sélectionner la commande d'impulsion (PULSE) ou encore la basse (LOW) ou la haute (HIGH) vitesse en tournant le bouton à la position appropriée.

Nota : Traiter les aliments quelques secondes à la fois. La commande d'impulsion (PULSE) produit d'excellents résultats et offre un contrôle accru.

7. Si vous utilisez le petit bol, appuyer sur la touche OFF/PULSE et attendre que les lames cessent de tourner. Si vous utilisez le grand bol, vous pouvez ajouter des aliments pendant que le robot culinaire fonctionne : enlever le poussoir et insérer les aliments dans l'entonnoir. Replacer le poussoir dans l'entonnoir.

Important : Attendre que le couteau se soit complètement immobilisé avant de retirer le couvercle du robot culinaire.

8. Appuyer sur la touche OFF/PULSE et attendre que le couteau se soit immobilisé avant de retirer le couvercle. Tourner le couvercle dans le sens du déverrouillage 🔓 pour l'enlever.
9. Déverrouiller le bol en le tournant vers la gauche et le soulever du socle.

Nota : Retirer le bol de l'appareil avant de retirer le couteau, pour éviter les écoulements d'aliments par l'orifice central du bol.

10. Retirer avec soin le couteau.
11. Laisser l'appareil débranché lorsqu'il ne sert pas.

Conseils utiles pour hacher et mélanger des aliments :

- Le robot culinaire agit très rapidement.
- Surveiller les aliments attentivement pour éviter de trop les traiter.
- La commande d'impulsion (PULSE) offre un contrôle accru et des résultats optimaux.
- Pour de meilleurs résultats, traiter des aliments qui sont environ de la même taille.
- Ne pas trop remplir le bol.
- Ne jamais s'éloigner du robot culinaire lorsqu'il est en marche.
- Ne jamais utiliser de liquides brûlants avec cet appareil; les liquides chauds peuvent être utilisés.
- Ne pas traiter simultanément plus de 180 ml (¾ tasse) de liquide dans le petit bol et 710 ml (3 tasses) dans le grand bol.
- Pour traiter de la viande, ne pas utiliser simultanément plus de 180 ml (¾ tasse) dans le petit bol et 475 ml (2 tasses) de cubes de 1,8 cm (¾ po). Utiliser la commande d'impulsion (PULSE) par intervalles de 5 secondes.
- Le petit bol a une capacité de 710 ml (3 tasses) et le grand bol une capacité de 2 365 ml (10 tasses).
- Insérer un entonnoir dans l'orifice pour ajouter des ingrédients comme de l'huile, de la farine et du sucre.

UTILISER LA LAME PÉTRISSEUSE :

Cette lame permet de préparer la pâte de façon efficace et rapide.

1. Utiliser cette lame dans le grand bol. Cette lame ne va pas jusqu'au bord du bol, donc elle ne peut pas incorporer la farine quand de très petites quantités de farine sont traitées.

Nota : Utiliser la lame de métal pour les mélanges qui contiennent moins de 475 ml (2 tasses) de farine.

2. Abaisser la lame pétrisseuse aussi bas que possible dans le bol.
3. Insérer tous les ingrédients secs dans le bol.
4. Placer le couvercle sur le bol. Ajouter l'entonnoir à large orifice et le poussoir. Traiter pour mélanger.
5. Ajouter des liquides par le petit entonnoir quand l'appareil fonctionne.

COMMENT TRANCHER OU DÉCHIQUETER DES ALIMENTS DANS LE GRAND BOL :

1. Verrouiller le bol en place (voir les **illustrations B et C**).
2. Insérer la tige du disque par-dessus l'axe d'entraînement du bol.
3. Placer soigneusement le disque trancheur-déchiqueteur sur l'axe, la face requise sur le dessus (dépendamment du traitement requis).

Mise en garde : Le couteau est très tranchant. Il doit être manipulé et rangé avec prudence.

4. Mettre le couvercle sur le bol et verrouiller le couvercle en place en le tournant vers la droite (voir **l'illustration D**).
5. Remplir l'entonnoir d'aliments. Sélectionner l'entonnoir régulier ou à grand orifice, selon la taille des aliments à traiter. Positionner le poussoir par-dessus les aliments **(H)**.



6. Sélectionner la commande d'impulsion (PULSE) ou encore la basse (LOW) ou la haute (HIGH) vitesse; appuyer légèrement, mais fermement, sur le poussoir afin de diriger les aliments vers le bol.

Nota : Le fait d'exercer beaucoup de pression sur le poussoir n'accélère pas l'action du robot culinaire. Utiliser le poussoir uniquement afin de diriger les aliments vers le bol. Laisser le robot culinaire accomplir le travail.

7. Une fois le travail terminé, appuyer sur la touche OFF/PULSE et attendre que le disque arrête de tourner avant de retirer le couvercle. Tourner le couvercle dans le sens du déverrouillage pour le retirer.

8. Enlever soigneusement le disque trancheur-déchiqueteur, déverrouiller le bol en le tournant vers la gauche et le soulever du socle.
9. Laisser l'appareil débranché lorsqu'il ne sert pas.

Conseils pratiques pour trancher et déchiqueter des aliments :

- Avant de trancher des fruits ou des légumes ronds dans le robot culinaire, enlever une mince tranche au bas du fruit/légume pour qu'il soit plus stable. Placer le côté coupé vers le bas dans l'entonnoir.
- Toujours retirer les pépins et les noyaux avant de traiter les aliments.
- Sélectionner des aliments fermes qui ne sont pas trop mûrs.
- Retirer le cœur des légumes durs, comme le chou.
- Pour trancher des aliments plus minces, les couper légèrement moins longs que la longueur de l'entonnoir et les placer à la verticale dans l'entonnoir pour qu'ils soient solidement tassés et ne puissent pas tourner ou s'incliner.
- Déchiqueter les fromages durs à température ambiante.
- Les fromages à pâte molle et à pâte demi-dure doivent être réfrigérés adéquatement avant leur déchiquetage.
- Après avoir traité les aliments, retirer le couvercle et le mettre à l'envers sur le comptoir. Retirer le disque trancheur-déchiqueteur avant d'enlever le bol de l'appareil. Placer le disque sur le couvercle inversé du bol.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut remplacer aucune pièce de l'appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

Nota : Éviter d'affûter les lames ou les disques. Ceux-ci ont été affûtés en permanence à l'usine et tout autre affûtage risque de les endommager.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nota : Avant de laver l'appareil, s'assurer qu'il est hors circuit et débranché.

- Désassembler complètement les pièces du robot culinaire avant de le nettoyer.
- Dans la mesure du possible, rincer immédiatement les pièces après utilisation afin d'en faciliter le nettoyage.
- Essuyer le socle et les pattes à l'aide d'un chiffon humide et bien les assécher. On peut enlever les taches tenaces en les frottant avec un chiffon humide et un produit nettoyant doux et non abrasif. Éviter d'immerger le socle.
- Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle ou on peut les laver à la main. Le fait de laver à la main les pièces de plastique amovibles aidera à maintenir l'apparence de l'appareil.
- Lorsqu'on lave les pièces à la main, remplir le bol d'eau chaude savonneuse, et soulever et abaisser rapidement le couteau et les disques de haut en bas de l'axe d'entraînement.
- Si votre évier est doté d'une douchette, vous pouvez vous en servir pour bien rincer les lames.
- Au lave-vaisselle, placer les pièces amovibles sur le plateau supérieur seulement – pas dans le compartiment à ustensiles ou près de ce dernier.
- Certaines pièces peuvent se tacher. Préparer une pâte avec 30 ml (2 c. à table) de bicarbonate de soude et 15 ml (1 c. à table) d'eau; enduire les taches de cette pâte et laisser agir pendant la nuit. Rincer et assécher.
- Éviter les tampons à récurer et les produits nettoyants abrasifs sur les pièces en plastique ou en métal.
- Ne pas laisser tremper longtemps les lames ou les disques.
- Enlever le couvercle du bol et le couteau. Placer un contenant vide de film 35 mm à l'envers par-dessus le trou du bol. Remplir le bol d'eau chaude savonneuse et laisser tremper.
- Ne pas oublier de nettoyer l'arbre interne du couteau; utiliser une brosse à biberon pour éliminer les particules d'aliments agglutinées.
- Si le couvercle du bol se referme difficilement, appliquer un peu d'huile végétale sur le rebord du couvercle et du bol. Le couvercle devrait ainsi se refermer plus facilement sur le bol.

RECETTES

TAPENADE AUX OLIVES

125 ml (½ tasse) d'olives de Kalamata dénoyautées

60 ml (¼ tasse) d'olives vertes siciliennes

4 filets d'anchois

1 grosse gousse d'ail émincée

30 ml (2 c. à table) de câpres

60 ml (¼ tasse) de thon

15 ml (1 c. à table) de jus de citron

250 ml (1 tasse) de feuilles de basilic tassées

60 ml (¼ tasse) de mayonnaise

60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive

Combiner les 8 premiers ingrédients dans le bol du robot culinaire **Black & Decker**^MD^ doté d'un couteau. Ajouter la mayonnaise et mélanger. Verser lentement l'huile dans le petit entonnoir. Traiter jusqu'à ce que le mélange ait une texture lisse.

Servir immédiatement avec des légumes ou couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir. Pour une saveur plus prononcée, réserver le mélange jusqu'à ce qu'il atteigne la température de la pièce.

Servir sur des rondelles de rôties ou sur des baguettes rôties.

Donne environ 375 ml (1½ tasse).

POMMES DE TERRE GRATINÉES

680 g (1½ livre de pommes de terre) (environ 3)

1 gros oignon

180 ml (6 onces) de fromage suisse

1 tranche de pain sec français, italien ou blanc

2,5 ml (½ c. à thé) de sel

1,3 ml (¼ c. à thé) de poivre à l'ail

60 ml (¼ tasse) de beurre fondu ou de margarine

À l'aide du couteau du robot culinaire **Black & Decker**^MD^, trancher les pommes de terre puis l'oignon dans le grand bol; mettre de côté.

À l'aide de la lame déchiqueteuse, déchiqueter le fromage; mettre de côté.

Dans le petit bol muni d'un couteau, émietter une tranche de pain français; mettre de côté.

Saler et assaisonner les pommes de terre avec le poivre à l'ail. Créer des étages alternés de pommes de terres, d'oignons et de 250 ml (1 tasse) de fromage dans un plat de cuisson peu profond de 1,5 l (1½ pinte). Verser uniformément le beurre fondu. Recouvrir de 125 ml (½ tasse) de fromage et de miettes de pain réservés.

Recouvrir de papier aluminium et faire cuire dans le grille-pain four **Black & Decker**MD préchauffé à 218°C (425°F) pendant 30 minutes. Retirer le papier aluminium et faire cuire pendant 15 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées et tendres.

Excellent plat d'accompagnement pour un steak grillé ou un rôti de boeuf.

Donne de 4 à 6 portions.

PAIN BLANC DE BASE

180 ml (¾ tasse) d'eau

125 ml (½ tasse) de lait

45 ml (3 c. à table) de beurre ou de margarine

6,3 ml (1¼ c. à thé) de levure sèche

875 ml à 950 ml (3½ tasses à to 3¾ tasses) de farine tout usage non tamisée

15 ml (1 c. à table) de sucre

5 ml (1 c. à thé) de sel

Dans une petite casserole, combiner l'eau, le lait et le beurre. Faire chauffer le mélange jusqu'à ce qu'il soit tiède (entre 41° et 46°C (105° à 115°F)). Incorporer la levure pour la dissoudre. Laisser reposer pendant 5 minutes.

Placer la lame pétrisseuse dans le bol du robot culinaire **Black & Decker**MD. Ajouter 750 ml (3 tasses) de farine, de sucre et de sel. Une fois le processeur en marche, ajouter graduellement le mélange de levure dans l'entonnoir. Ajouter de la farine supplémentaire pour obtenir une pâte molle. Continuer le traitement de la pâte pendant 1 à 1½ minute.

Retirer le bol de l'appareil; retirer le couteau. Placer la pâte sur une surface de travail légèrement enfarinée. Pétrir la pâte pendant plusieurs minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Former une boule de pâte et la placer dans un bol graissé, en la faisant tourner pour en graisser le dessus.

Couvrir et laisser lever la pâte à la température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, soit pendant environ une heure. Dégonfler la pâte en y enfonçant fermement le poing et former un pain. Placer dans un moule à pain de 23 x 13 x 8 cm (9 po x 5 po x 3 po). Couvrir et laisser lever à la température ambiante jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, soit pendant environ une heure.

Faire cuire à 191°C (375°F) pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit brun doré et qu'il produise un son creux lorsqu'on le tapote du bout des doigts. Retirer du moule et laisser refroidir sur une grille.

Donne : 1 pain

Nota : Cette recette ne doit pas être doublée dans le robot culinaire.

PESTO ET PÂTES

450 g (1 lb) de pâtes en forme de boucles ou de pennes

115 g (4 onces) de fromage parmesan ou pecorino

500 ml (2 tasses) de feuilles de basilic légèrement tassées

125 ml (½ tasse) de feuilles de persil italien légèrement tassées

125 ml (½ tasse) de pignons

2 gousses d'ail moyennes, pelées

1,3 ml (¼ c. à thé) de sel

0,6 ml (⅛ c. à thé) de poivre

125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extra-vierge

Faire cuire les pâtes dans de l'eau salée bouillante jusqu'à la texture désirée.

Pendant ce temps, dans le petit bol du robot culinaire **Black & Decker**MD doté d'un couteau, hacher finement le fromage. Retirer 125 ml (½ tasse) de fromage et réserver. Ajouter le basilic, le persil, les pignons, l'ail, le sel et le poivre. Traiter jusqu'à ce que le mélange soit relativement lisse. Ajouter de l'huile et traiter jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Égoutter les pâtes et les mettre dans un bol. Ajouter le pesto et bien mélanger avec les pâtes.

Garnir avec le parmesan réservé.

Donne de 6 à 8 portions.

SALADE DE CHOU ASIATIQUE

1 petit chou

1 petit oignon rouge

1 poivron rouge moyen, évidé et épépiné

125 ml (½ tasse) d'amandes grillées tranchées

60 ml (¼ tasse) de vinaigre de vin de riz

30 ml (2 c. à table) de jus de lime frais

10 ml (2 c. à thé) de sauce soya à faible teneur en sodium

5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame

5 ml (1 c. à thé) de gingembre râpé frais

5 ml (1 c. à thé) de sucre cristallisé

10 ml (2 c. à thé) de graines de sésame grillées

5 ml (1 c. à thé) de graines de sésame noires

À l'aide de la face de déchiquetage du disque trancheur-déchiqueteur du robot culinaire **Black & Decker**MD, déchiqueter le chou dans le bol; mettre de côté dans un grand bol.

À l'aide de la face de tranchage du disque, trancher l'oignon et le poivron; ajouter au chou. Ajouter les amandes et mélanger.

Dans le petit bol ou dans une tasse à mesurer, fouetter ensemble le vinaigre, le jus de lime et la sauce soya. Ajouter les ingrédients restants et bien mélanger. Verser sur le mélange de chou et bien mélanger.

Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir ou couvrir et réserver pendant environ 15 minutes pour permettre aux saveurs de bien se marier.

Excellent plat d'accompagnement pour le poulet ou le poisson grillé.

Donne environ 1 750 ml (7 tasses).

PIZZA AU PESTO À LA ROQUETTE

La moitié d'une recette de pâte à pizza (voir ci-dessous)

80 ml (1/3 tasse) de pesto à la roquette (voir ci-dessous)

240 ml (8 onces) de fromage mozzarella

90 ml (3 onces) de fromage parmesan

4 tomates Roma

560 ml (2 ¼ tasses) de feuilles de basilic taillées en julienne légèrement tassées

Set et poivre

Placer une boule de pâte sur une surface de travail légèrement enfarinée; couvrir avec une pellicule plastique et réserver pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, déchiqueter le fromage dans le grand bol du robot culinaire **Black & Decker**MD. Placer le fromage sur une feuille de papier ciré. Inverser le disque trancheur-déchiqueteur et trancher les tomates.

Utiliser le petit bol et hacher le parmesan très fin.

Abaisser la pâte de façon à former un cercle d'environ 30 cm (12 po). Transférer sur une plaque à pizza antiadhésive de 36 cm (14 po) légèrement graissée et enfarinée ou une planche à pizza* légèrement saupoudrée de semoule de maïs. Former un cercle de 36 cm (14 po) avec la pâte; soulever l'extrémité et former un rebord. Réserver pendant environ 5 minutes.

Badigeonner le pesto uniformément sur la croûte préparée en laissant une bordure d'environ 1,3 cm (1/2 po). Répartir également le fromage mozzarella sur le pesto. Placer les tomates sur le fromage. Saupoudrer de parmesan et de basilic. Saler et poivrer au goût.

Cuire dans un four préchauffé à 232°C (450° F) jusqu'à ce que la croûte soit brunie et le fromage doré, soit environ 12 minutes.

Donne une pizza de 36 cm (14 po).

* Si vous utilisez un plan de cuisson à pizza, préchauffer le plan 45 minutes. Faire glisser la pizza de la planche à pizza sur le plan préchauffé.

PÂTE À PIZZA À PRÉPARATION RAPIDE AU ROBOT CULINAIRE

6 ml (1¼ c. à thé) de levure sèche
310 ml (1 1/3 tasse) d'eau tiède (de 41° à 46°C (105° à 115°F))
1,3 ml (¼ c. à thé) de sucre
875 ml à 950 ml (3½ tasses à to 3¾ tasses) de farine tout usage non tamisée
5 ml (1 c. à thé) de sel
30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive

Saupoudrer la levure sur l'eau; ajouter le sucre et réserver jusqu'à ce que la levure soit dissoute (environ 5 minutes).

Placer la lame pétrisseuse dans le bol du robot culinaire **Black & Decker**MD. Ajouter 875 ml (3 tasses) de farine, de sel et d'huile d'olive. Pendant que le processeur fonctionne, ajouter graduellement le mélange de levure dans l'entonnoir. Ajouter de la farine pour obtenir une pâte plus molle. Continuer de traiter la pâte pendant 1 minute à 1 ½ minute. Arrêter et réserver la pâte pendant 10 minutes.

Sur une surface légèrement enfarinée, pétrir de nombreuses fois et former une boule. Placer dans un bol graissé, en faisant tourner la boule pour en graisser le dessus.

Couvrir et laisser lever à la température de la pièce jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, soit environ une heure. Dégonfler la pâte en y enfonçant fermement le poing. Pour une pizza à croûte mince, diviser la pâte en deux. Abaisser sur une surface de travail légèrement enfarinée pour former un cercle d'environ 36 cm (14 po). Transférer à une plaque à pizza ou un plan de cuisson à pizza saupoudré de semoule de maïs. Soulever l'extrémité pour former un rebord de croûte au bord de la plaque.
Déposer la sauce de votre choix sur la croûte à la cuillère et badigeonner uniformément. Recouvrir des garnitures désirées. Faire cuire à 232°C (450°F) pendant 12 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et la garniture chaude.

Donne : 2 croûtes à pizza.

PESTO À LA ROQUETTE

500 ml (2 tasses) de feuilles de roquette fraîche tassées

250 ml (1 tasse) de feuilles de basilic tassées

125 ml (½ tasse) de feuilles de persil italien tassées

125 ml (½ tasse) de fromage parmesan râpé

125 ml (½ tasse) de pignons

2 grosses gousses d'ail émincées

5 ml (1 c. à thé) de zeste de citron

180 ml (¾ tasse) d'huile d'olive

Placer tous les ingrédients sauf l'huile dans le bol du robot culinaire **Black & Decker**MD muni d'un couteau. Recouvrir et traiter à vitesse rapide (HIGH) jusqu'à ce que le mélange soit lisse, soit pendant environ 1 minute. Arrêter occasionnellement pour racler les bords du bol. Retirer le poussoir de l'entonnoir et verser lentement l'huile uniformément dans le robot culinaire. Continuer de traiter jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Donne environ 375 ml (1½ tasse).

Nota : Si désiré, substituer 500 ml (2 tasses) de jeunes feuilles d'épinards à la roquette.

PÂTE DE PÂTISSERIE

250 ml (1 tasse) de farine tout usage non tamisée

2,5 ml (½ c. à thé) de sel

60 ml (¼ tasse) de shortening

30 ml (2 c. à table) de beurre ou de margarine, coupé en petits morceaux

30 à 60 ml (2 à 4 c. à table) d'eau glacée

Placer la lame en métal dans le bol du robot culinaire **Black & Decker**MD. Ajouter la farine, le sel, le shortening et le beurre. Activer la commande d'impulsion 3 ou 4 fois, pendant 3 ou 4 secondes chaque fois, jusqu'à ce que le mélange soit granuleux.

Pendant que le robot culinaire fonctionne, verser juste assez d'eau par le petit entonnoir pour que le mélange se détache des bords du bol et forme une boule lâche.

Retirer le bol du robot; retirer la lame. Mettre la pâte sur une surface de travail légèrement enfarinée. Former doucement une boule de pâte. Envelopper dans une pellicule de plastique et réfrigérer pendant au moins 20 minutes. (Si vous réservez la pâte plus longtemps, la laisser reposer sur la surface de travail pendant 15 minutes avant de l'abaisser.) Abaisser et former un cercle d'un diamètre de 5 cm (2 po) supérieur à celui de l'assiette à tarte inversée qui sera utilisée.

Transférer la pâte à l'assiette à tarte. Pour faire cuire la croûte sans garniture, percer la croûte de nombreuses fois avec une fourchette. Faire cuire à 218°C (425°F) jusqu'à ce qu'elle soit dorée, soit environ 12 minutes.

Donne une croûte à tarte de 23 cm (9 po).

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les aliments sont hachés en morceaux de taille inégale.	Le bol est trop plein. Vous utilisez peut-être un mode de traitement continu au lieu de la commande d'impulsion (PULSE). Les aliments sont peut-être coupés en morceaux de tailles diverses.	Traiter de plus petites quantités d'aliments pour obtenir des morceaux de taille plus uniforme. Utiliser la commande d'impulsion (PULSE) par intervalles de 5 secondes ou moins. Laisser la lame s'arrêter complètement avant d'appuyer sur la touche PULSE de nouveau. Couper les aliments en morceaux de taille semblable avant de les mettre dans le robot.
Du liquide s'écoule par le bas du bol.	Il y a trop de liquide dans le bol.	Traiter de plus petites quantités d'aliments. Quand vous traitez des liquides, ne pas ajouter plus de 710 ml (3 tasses) au bol. Ne pas retirer la lame avant d'enlever le bol du robot culinaire quand vous traitez des liquides.
Les aliments tranchés sont coupés en morceaux inégaux et biseautés.	L'entonnoir a été mal chargé ou une pression inégale a été appliquée sur le poussoir d'aliments pendant le traitement.	Couper les aliments en morceaux de la même taille, légèrement plus courts que la longueur de l'entonnoir. Remplir l'entonnoir avec soin et maintenir une pression uniforme sur le poussoir pendant le traitement des aliments.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les aliments tranchés ou déchiquetés s'empilent sur un bord du bol.	Cela est normal.	Arrêter de traiter les aliments périodiquement et répartir uniformément les aliments dans le bol ou les transférer dans un autre bol. Quand les aliments s'accumulent près du disque, vider le bol avant de continuer.
Certains morceaux d'aliments demeurent sur le disque trancheur-déchiqueteur.	Cela est normal.	Trancher ou déchiqueter ces morceaux manuellement et les conserver pour une autre recette, comme par exemple une soupe dont les ingrédients seront réduits en purée.
Le fromage à pâte molle s'accumule sur le dessus du disque trancheur-déchiqueteur.	Le fromage n'était pas assez froid. La pression exercée sur le poussoir était trop forte.	Veiller à ce que les fromages à pâte molle soient bien réfrigérés ou placés dans le congélateur jusqu'à ce qu'un couteau ne puisse être inséré qu'à une profondeur maximale d'environ 1,3 cm (½ po). Le poussoir doit seulement être utilisé comme guide; ne jamais exercer trop de pression sur le poussoir.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA
(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)

Duración

Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser remplazado por el fabricante o por un Centro de Servicio Autorizado para evitar el riesgo.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail. “servicio@applicamail.com.mx

Argentina
Servicio Central Attendace
Monroe 3351 Ciudad
Autónoma de Bs. As.
Buenos Aires Argentina
Tel. 0810-999-8999

Chile
Servicio Máquinas y
Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 -
Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica
Aplicaciones
Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716
223-0136

Ecuador
Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276
y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020
2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109
y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. (507) 2360-236
(507) 2360-159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local
153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applica-latam.com
servicio@applicamail.com.mx

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:
Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

500 W 120 V ∿ 60 Hz

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Importado por:
APPLICA DE MEXICO, S. DE R. L. DE C. V.
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine



2007/12-10-32E/S/F